МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**"НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

**(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ)**

**Кафедра «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»**



**Рабочая программа практики**

**Б2.В.02(П) Производственная практика:**

**Технологическая (Проектно-технологическия)**

38.03.07 Товароведение

(код и наименование направления подготовки)

Бакалавр

(уровень квалификация выпускника)

(форма обучения)

Очно-заочная

Оглавление

[Введение 4](#bookmark20)

1. [Вид практики, способ и форма ее проведения 4](#bookmark33)
2. Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики (технологическая практика), соотнесенные с установленными в ОПОП

ВО индикаторами достижения компетенций 4

* 1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики 4
  2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики .... 5

1. Место практики в структуре образовательной программы 7
2. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в

[академических или астрономических часах 7](#bookmark42)

1. [Руководство практикой 7](#bookmark46)
2. Содержание практики 8
3. [Формы отчетности по практике 8](#bookmark71)
4. Особенности организации производственной практики обучающихся инвалидов

[и лиц с ограниченными возможностями здоровья 8](#bookmark75)

1. [Оценочные материалы по производственной практике 9](#bookmark79)
2. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для

проведения производственной практики 9

1. Перечень информационных технологий, используемых при проведении

практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 10

Приложения 12

Типовые контрольные задания 12

[Форма рабочего графика (плана) прохождения практики 14](#bookmark136)

Форма индивидуального задания для прохождения практики 15

Форма листа планируемых результатов прохождения практики 16

[Форма отзыва руководителя практики от Академии 18](#bookmark149)

[Форма дневника прохождения практики 19](#bookmark155)

Форма отзыва руководителя практики от профильной организации 20

[Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики 21](#bookmark161)

Форма титульного листа отчета о прохождении практики 22

[Примерная структура отчета о прохождении практики 23](#bookmark173)

3

Введение

Производственная практика: технологическая (проектно-технологическая) практика является одним из важнейших этапов учебного процесса. Практическая работа на предприятиях помогает студенту систематизировать и закрепить приобретённые теоретические знания, значительно расширить и дополнить их углубленным изучением экономической, управленческой и нормативной литературы, а также получить практические навыки для работы по будущей специальности.

Производственная практика: технологическая (проектно-технологическая) практика является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения производственной практики (технологическая практика) является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.

**Задачами практики** являются:

* приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
* накопление опыта производственной работы;
* освоение технологически безопасных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
* изучение и освоение опыта по технологиям сельскохозяйственного производства: полеводству, кормопроизводству, животноводству и переработки сельскохозяйственной продукции;
* изучение состояния дел и внесение предложений по рациональному использованию сельскохозяйственной техники в растениеводстве, животноводстве и переработке;
* приобретение навыков по организационно-экономическому анализу технологий сельскохозяйственного производства в хозяйстве и на перерабатывающем предприятии;
* изучение и организация мероприятий по охране труда, технике безопасности и рациональному природопользованию;
* ознакомление с отчетностью и делопроизводством в хозяйстве и перерабатывающем предприятии;
* изучение методов и стиля работы руководителя, специалистов производственных подразделений;
* сбор данных для оформления и защиты отчета по практике.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: технологическая практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

Производственная практика: технологическая (проектно-технологическая) практика осуществляется на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее - профильная организация). Место прохождения практики и представленные к защите отчеты должны соответствовать приказу ректора академии о прохождении производственной практики.

1. **Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики  
   (технологическая практика), соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами  
   достижения компетенций**

**2.1. Перечень компетенций, формируемых при прохождении практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения компетенции(ИДК)** |

4

|  |  |
| --- | --- |
| **Общепрофессиональная компетенция** | |
| ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | ИД-1ОПК-4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности |
| **Профессиональная компетенция** | |
| ПК-1 Готовность осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания  ПК-2 Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания  ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания  ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания | ИД-1ПК-1 Способен осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания  ИД-2ПК-1 Составляет техническую документацию в области системы управления качеством  продукции (работ, услуг)  ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов  предприятия питания  ИД-2ПК-2 Применяет современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг)  ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку  материальных ресурсов предприятия питания  ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по  улучшению системы управления качеством  продукции (работ, услуг) в организации  ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку  функциональных возможностей персонала  предприятия питания  ИД-2ПК-6 Владеет способностью эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и  организовывать метрологический контроль |

**2.2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индикаторы достижения компетенций** | **Планируемые результаты обучения** |
| **Общепрофессиональная компетенция** | |
| ИД-1ОПК-4Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности | **Знать (З):** полный объем требований:   * современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. * современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. |
| **Уметь (У):** основные умения при решении задач:   * использовать современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. * использовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. |
| **Владеть (В):** основные навыки в решении задач:   * способностью реализовывать современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. * способность проводить обоснование применения современных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. |
| **Профессиональная компетенция** | |
| ИД-1ПК-1 Способен осуществлять | **Знать (З):** методы координации, контроля и |

5

|  |  |
| --- | --- |
| координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания | планирования текущей деятельности предприятия питания |
| **Уметь (У):** осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания |
| **Владеть (В):** навыками координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания |
| ИД-2ПК-1 Составляет техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) | **Знать (З):** документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) |
| **Уметь (У):** составлять техническую документацию в области системы управления качеством продукции (работ, услуг) |
| **Владеть (В):** навыками составления технической документации в области системы управления качеством продукции (работ, услуг). |
| ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | **Знать (З):** формы и методы контроля бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания |
| **Уметь (У):** определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания |
| **Владеть (В):** формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия |
| ИД-2ПК-2 Применяет современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) | **Знать (З):** современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) |
| **Уметь (У):** применять современные методы контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) |
| **Владеть (В):** современными методами контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг) |
| ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания | **Знать (З):** методы осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания |
| **Уметь (У):** осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания |
| **Владеть (В):** методами оценки материальных ресурсов предприятия питания |
| ИД-2ПК-3 Разрабатывает рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации | **Знать (З):** методы по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации |
| **Уметь (У):** разрабатывать рекомендации по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации |
| **Владеть (В):** методами по улучшению системы управления качеством продукции (работ, услуг) в организации |
| ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания | **Знать (З):** методы оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания |
| **Уметь (У):** осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания |
| **Владеть (В):** методикой оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания |

6

ИД-2ПК-6 Владеет способностью эксплуатировать торгово­технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль

**Знать (З):** методикой по эксплуатированию торгово-  
технологического оборудования и организации  
метрологического контроля

**Уметь (У):** эксплуатировать торгово-  
технологическое оборудование и организовывать  
метрологический контроль

**Владеть (В):** способностью эксплуатировать  
торгово-технологическое оборудование и  
организовывать метрологический контроль

1. Место практики в структуре ОПОП ВО.

Производственная практика: технологическая (проектно-технологическая) практика входит в Блок 2 «Практики», в полном объеме относится к обязательной части ОПОП ВО.

1. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | 8 семестр | Всего |
| **Общая трудоемкость,** в т.ч.: | 216 | 216 |
|  практические занятия | 2 | 2 |
|  контроль самостоятельной работы (КСР) | 1 | 1 |
| **Самостоятельная работа** | 212 | 212 |

1. Руководство практикой

Для руководства производственной практикой (технологическая практика) назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции (далее - руководитель практики от Академии), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от Академии:

* составляет рабочий график (план) проведения практики (приложение Б);
* разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (приложение В);
* оформляет лист планируемых результатов обучения при прохождении практики (приложение Г);
* участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
* осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
* оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
* оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Д).

Руководитель практики от профильной организации:

* согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты обучения при прохождении практики;
* предоставляет рабочие места обучающимся;
* обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
* контролирует ведение обучающимися дневника прохождения практики (приложение Е);
* оценивает результаты прохождения практики обучающимися в форме отзыва о работе студента в период прохождения практики (приложение Ж);
* проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового

7

распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от Академии и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики (приложение И).

**6. Содержание практики**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы (этапы) практики | Код ИДК |
| Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка | |
| **Производственный (экспериментальный) этап**  Ознакомление с организационно-управленческойструктурой и направлениями производственнойдеятельности базы практики; знакомство с научной (производственной) деятельностью организации;знакомство с инструментальной (производственной) базой организации; освоение технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, приобретение навыков по эксплуатации технологического оборудования для переработкисельскохозяйственного сырья. | ИД-1ОПК-4; ИД-1ПК- 1; ИД-2ПК-1; ИД- 1ПК-2; ИД-2ПК-2;  ИД-1ПК-3; ИД-2ПК-3; ИД-1ПК-6; ИД-2ПК-6 |
| **Заключительный этап**  Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета и дневника о прохождении практики;  написание доклада и разработка презентации. |
| **Формирование отчета о прохождении практики** |  |

Перед началом производственной практики (технологическая практика) обучающийся должен:

* явиться в назначенное время на общее организационное собрание (инструктаж);
* получить от преподавателя - руководителя практики от Академии необходимые инструкции и консультации;
* изучить предусмотренные программой практики материалы.

Обучающиеся в период прохождения производственной практики (технологическая практика) обязаны:

* полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
* выполнять рабочий график (план) проведения практики;
* поддерживать в установленные дни контакты с руководителем практики от кафедры, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств или неясностей сообщать о них незамедлительно;
* соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
* строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

1. Формы отчетности по практике.

Формами отчетности по производственной практике (технологическая практика) являются дневник прохождения практики и отчет о прохождении практики. Отчет должен содержать сведения о выполненной работе в период практики и материал, отражающий содержание разделов программы практики, рабочего графика (плана) проведения практики и индивидуального задания. Образец титульного листа отчета по практике и примерная структура отчета представлены в приложениях К и Л соответственно.

1. Особенности организации производственной практики обучающихся инвалидов и лиц с  
   ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма

8

проведения производственной практики устанавливается инженерно-технологическим факультетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Выбор мест прохождения производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения производственной практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ОВЗ необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места производственной практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Формат проведения промежуточной аттестации по производственной практике для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе промежуточной аттестации по производственной практике должно быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Академии или привлеченных специалистов, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при прохождении промежуточной аттестации по производственной практике.

1. Оценочные материалы по производственной практике

Оценочные материалы по производственной практике(технологическая практика) представлены в виде фонда оценочных средств в приложении А к программе практики.

1. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

В процессе организации производственной практики (технологическая практика) применяются не только традиционные образовательные, научно- исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций. В последствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

* использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);
* использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);
* использование методов, основанных на изучении практики (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);
* компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;

-вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);

* организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);

9

- при прохождении производственной практики студент использует при необходимости отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на производственной практики (технологическая практика) являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики (технологическая практика).
3. **Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для  
   проведения производственной практики**

**Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)**\***:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц | Ссылка на учебное издание в ЭБС |
|  | Основная литература | |
| 1. | Орловская, Т. В. Анализ пищевого растительного сырья : учебное пособие / Т. В. Орловская, И. А. Беляева, Т. В. Калашнова. — Ставрополь : СКФУ, 2015. — 141 с. — Текст : электронный // | <https://e.lanbook.com/book/155487> |
| 2. | Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / В.И. Нечаев, П.Ф. Парамонов, Ю.И. Бершицкий ; под общей редакцией П.Ф. Парамонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-2251-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: [https://e.lanbook.com/reader/book/108320/#1](https://e.lanbook.com/reader/book/108320/%231). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | [https://e.lanbook.com/reader/book/108320/#1](https://e.lanbook.com/reader/book/108320/%231) |
| 3 | Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. | URL:<https://e.lanbook.com/book/117802> |
|  | Дополнительная литература | |
| 1 | Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. | URL:<https://e.lanbook.com/book/168709> |

10

2

Практикум по товароведению и экспертизе сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / С. Н. Сомова, В. Н. Яичкин, Н. А. Архипова [и др.]. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2022. — 92 с.

URL:

<https://reader.lanbook.com/book/311936?lms>:

1d7dc6fb5ce75820b74b89923425ee76#1

1. **Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики,  
   включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем  
   (при необходимости)**

* Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021);
* Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)

1. Профессиональные базы данных
2. «Г арант-аналитик» [http://www.garant.ru](http://www.garant.ru/)
3. «КонсультантПлюс»»<http://www.consultant.ru/>
4. Информационные справочные системы
5. Информационные системы Минсельхоза России<http://opendata.mcx.ru/opendata/>
6. Федеральная служба государственной статистики.<http://sml.gks.ru/>

11